



## Overnight Oats Pfirsich Melba

Ergibt: 2 Portionen

### *Zutaten:*

60 g Haferflocken

160 ml Mandelmilch (ungesüßt)

1 Pfirsich

100 g Himbeeren

1 TL Ahornsirup oder flüssiger Honig

### *Zubereitung:*

1. Den Pfirsich waschen, vom Kern entfernen und klein würfeln. Die Himbeeren waschen und davon 1 EL abnehmen.
2. Die Haferflocken mit der Milch in einer Schüssel verrühren.
3. Die Himbeeren (bis auf den 1 EL zur Dekoration) in einer weiteren Schüssel mit einer Gabel leicht zerdrücken, mit dem Ahornsirup oder dem Honig gut verrühren.
4. In zwei verschließbare Gläser jeweils ein Viertel der Pfirsiche geben, darauf eine Lage der eingeweichten Haferflocken geben. Darauf die Himbeermasse verteilen, nun wieder eine Lage Haferflocken, die restlichen Pfirsiche und obendrauf wieder Haferflocken. Mit den zurück behaltenen Himbeeren abschließen.
5. Die Gläser verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, morgens einmal umrühren und genießen.